

• SEUL OU À PARTAGER •

Pissaladière aux herbes de Provence, / 14€
Anchois fumés

La Planche Ibérique / 24€
*Jambon Ibérique Cébo tranché par nos soins,
Rillettes du mans et condiments*

La Planche de Fromages / 20€

Croustillant de queues de crevettes / 14€
Elixir miellé

L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés

• GOURMANDISES •

Sélection de Fromages Affinés / 13€

Millefeuille pistache / 12€

Tiramisu au nutella / 12€

Baba au Rhum, Crème fouettée à la Vanille Bourbon / 12€

La Généreuse Profiterole, Glace Vanille Bourbon / 12€

L'Assiette Tout Chocolat / 12€

Sablé breton Lemon curd, / 12€
Zeste de combawa et yuzu

Dessert du Jour / 9€

Café ou Thé Douceur / 11€ / 13€

Irish Coffee / 13€

• COUPES GLACÉES •

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche / 12€

Fraise Melba / 12€
(glace vanille, Sorbet fraise, coulis de fraise, fraises, chantilly)

Colonel / Prince William / Limoncello / 14€

Glace / Sorbet à votre Convenance 2 ou 3 parfums / 8€ / 10€

*Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Yaourt,
Citron, Fraise, Mangue, Poire (Artisan glacier)*

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés

• FORMULE DÉJEUNER •

Mercredi-Jeudi et Samedi

(Hors jours fériés)

Entrée + Plat / Ou / Plat + Dessert / 21€

Entrée + Plat + Dessert / 26€

• FORMULE DEJEUNER DU VENDREDI •

L'Incontournable Grand Aïoli Provençal / 25€

Menu Aïoli + Dessert du jour / 30€

• MENU PITCHOUN • 14€

Enfants de - 10 Ans

Steak haché / Aiguillette de poulet / Filet de poisson, Frites

Et

1 Boule de glace ou Gâteau au chocolat

L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés

• POUR COMMENCER •

Emincé de Filet de Rumsteak de Bœuf, / 16€

Shiitaké au vinaigre de riz, sauce teriyaki

La Salade du Jardin, vinaigrette aux agrumes / 15€

Sucrine, artichauts poivrades, asperges vertes, carottes, fèves, courgettes, chou chinois, pois gourmands et radis

Crèmeux de Petits pois à la sauge, Burrata / 14€

Cake à la tomate, olives et parmesan

L'Œuf Parfait aux morilles et asperges, / 20€

Foie gras poêlé et foccacia

Tartare de chair de crabe, guacamole / 18€

Pomelos et pomme verte

Entrée du Jour (le Midi Uniquement) / 9€

L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés

• POUR EN FAIRE UN PLAT •

Emincé de Filet de Rumsteak de Bœuf, Pommes Coin de Rue, /24€
Shitaké au vinaigre de riz, sauce teriyaki

Entrecôte de veau, crème de cèpes, /28€
Raviolis à la truffe

Duo de poulpe et poitrine de porc laquée, / 24€
Patate douce

Tataki de cœur de longe de thon, sauce teriyaki / 26€
Légumes croquants et wakamé

La Bourride Raphaëloise /32€

La Salade du Jardin, vinaigrette aux agrumes/22€
Sucrine, artichauts poivrades, asperges vertes, carottes, fèves, courgettes, chou chinois, pois gourmands et radis

Gratin de Macaroni Quattro Fromaggi / 23€
Jambon Rostello aux Herbes

Plat du Jour (le Midi Uniquement) / 16€



L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés